**Crumble aux deux courgettes - chèvre - pignons**  
- 2 courgettes : 1 verte et 1 jaune = 1 kg- 2 gousses d'ail- 1 bonne pincée de fleur de sel- poivre- 1 càc de thym séché- 1/4 de buchette de chèvre- 1 poignée de pignons de pin- 100 g de farine complète- 25 g de chapelure - 40 g de margarine Plantafin

Laver les courgettes et les couper en dés. Les faire cuire dans une poêle anti-adhésive chaude sans ajout de matières grasses, avec les gousses d'ail pelées et écrasées. Saler et poivrer, ajouter le thym et laisser cuire 15 min environ.

Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble en mélangeant la farine, la chapelure et la margarine. Sabler la pâte et exercer des pressions entre vos doigts pour laisser des plus gros morceaux de pâte.

Verser les courgettes dans un plat à gratin moyen, recouvrir de rondelles de chèvre puis de la pâte à crumble. Saupoudrer de pignons de pin et cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 min.

*[](http://storage.canalblog.com/12/94/479194/55741612.jpg)*